

パンとエスプレッソとから お客様へのお願い



ご注文はモバイルオーダーにて
お願いいたします。

Please place your order via mobile order.

请使用手机点餐。

주문은 모바일 주문에서 부탁드립니다.

モバイルオーダーが繋がらない場合はFree Wi-Fiに繋いでください。
Free Wi-Fi : BREAD-ESPRESSO パスワードなし



お支払いはキャッシュレス
決済のみとなります。

Cashless payments only.

仮支持元班金支付。

지불은 현금없는 결제만 됩니다.



お席の利用に関して

混雑時、お食事お済みのお客様には
お声掛けさせていただく場合があります。

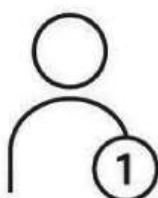
Regarding seat usage, during busy times,
we may ask guests who have finished
their meals to vacate their seats.

关于座位的使用

繁忙时段，对于已经用餐的顾客 我们可能会联系您。

좌석 이용에 관하여

혼잡 할 때 식사를 마친 고객에게는
말씀드리는 경우가 있습니다.



小学生以上のお客様は、お席のご利用時は
お一人様につき1 オーダーをお願いいたします。

Guests aged 6 and above are required to
place one order per person.

小学生及以上的顾客，入座时每人需点一1分餐品。

초등학생 이상의 고객은 좌석 이용시
한 분당 1 주문을 부탁드립니다.



BREAD-ESPRESSO

パスワードなし / No password / 没有密码 / 비밀번호 없음

Seasonal Drink



シャインマスカットのクリームソーダ

Shine Muscat Cream Soda

シャインマスカットソーダに
バニラアイスをトッピング

¥900



マスカットチーズティーラテ

Muscat Cheese Tea Latte

マスカットティーに
塩チーズクリームをプラス

¥850



マスカットゼリーレモネード

Muscat Jelly Lemonade

シャインマスカットレモネードに
マスカットゼリーをプラス

¥850



マスカットセイロンティー

Muscat Ceylon Tea

"シャインマスカット×セイロン"の
すっきりとした味わいの紅茶

¥800



ブルーレモンシャインマスカットエイド

Blue Lemon Shine Muscat

"シャインマスカット×柑橘"の
ソーダにナタデココをプラス

¥750



ヨーグルトフローズン (メロン、ストロベリー、ブルーベリー、マンゴーラズベリー)

¥850

Frozen Yogurt (Melon, strawberry, blueberry, mango, raspberry)

ヨーグルトと相性の良いフルーツをあわせたフローズンドリンクです。

COFFEE

	Solo	Doppio
エスプレッソ Espresso Solo	¥400	¥500
エスプレッソ・マキアート Espresso Macchiato	¥580	¥650
エスプレッソ・コン・パンナ Espresso Con Panna	¥500	¥600
	Regular	Grande

カフェ・アメリカーノ
Cafe Americano (Hot/Ice)

¥600 ¥750

カフェ・ラテ
Cafe Latte (Hot/Ice)

¥680 ¥800

カプチーノ
Cappuccino

¥680 ¥800

アイスカプチーノ
Ice Cappuccino

¥730 —

カフェ・モカ
Cafe Mocha (Hot/Ice)

¥780 ¥900

カフェ・バニラ
Cafe Vanilla (Hot/Ice)

¥780 ¥900

カフェ・キャラメル
Cafe Caramel (Hot/Ice)

¥780 ¥900

エスプレッソトニック
Espresso Tonic

¥750 ¥880

ソイラテ
Soy Latte (Hot/Ice)

¥750 ¥880

オーツミルクラテ
Oat Milk Latte (Hot/Ice)

¥750 ¥880

アーモンドミルクラテ
Almond Milk Latte (Hot/Ice)

¥750 ¥880

アイスコーヒー
Iced Coffee

¥600 ¥730

DECAF DRIP

デカフェ・ドリップコーヒー
Decaf Drip Coffee

¥500 —

デカフェ・ミルクコーヒー
Decaf Drip Coffee with Milk

¥600 ¥750

CUSTOMIZE

エスプレッソ追加 ¥150
Add Espresso Shot

ホイップクリーム追加 ¥100
Add Whipped Cream

シロップ追加 (バニラ/キャラメル) ¥150
Add Syrup (Vanilla / Caramel)

ミルク変更 (ソイ/オーツ/アーモンド) ¥150
Milk Change (Soy / Oats / Almonds)

TEA

	Regular	Grande
アイスティー (ストレート/レモン/ミルク) Iced Tea (Black / Lemon / Milk)	¥550	¥680
ホットティー (ストレート/レモン/ミルク) Hot Tea (Black / Lemon / Milk)	—	¥700
ハーブティー (カモミール/ルイボス) Chamomile / Rooibos Tea (Hot / Ice)	—	¥800

BEVERAGE

抹茶ラテ ¥750 ¥880
Matcha Latte (Hot / Ice)

ほうじ茶ラテ ¥750 ¥880
Hojicha Latte (Hot / Ice)

ミルク ¥500 ¥630
Milk (Hot / Ice)

ココア ¥700 ¥830
Cocoa (Hot / Ice)

100%フルーツジュース (オレンジ/アップル) ¥600 ¥750
Fruit Juice (Orange / Apple)

ブラッドオレンジジュース ¥650 ¥750
Blood Orange Juice

コーラ ¥600 —
Cola

ジンジャーエール ¥600 —
Ginger Ale

自家製レモネード ¥750 ¥880
Homemade Lemonade (Hot / Ice / Soda)

FROAT

コーヒー/コーラ/ジンジャーエール ¥850 —
Iced Coffee / Iced Americano
Cola / Ginger Ale

抹茶 / ほうじ茶 / レモネード ¥950 —
Matcha Latte / Hojicha Latte
Lemonade (Ice / Soda)

KIDS DRINK

※ こちらは12歳までのお客様のみご注文いただけます。
This can only be ordered by customers up to the age of 12

キッズ・ミルク ¥400 キッズ・ジュース ¥450
Kid's Milk (Hot / Ice) Kid's Juice (Orange / Apple)

・おかわり1杯につきー100円いたします
※お酒も対象です。
・店内混雑時、
90分制とさせていただきます

BEER

パンエスビール 白 PANESU Beer “ White ” 高級食パン「ムー」を使用したホワイトエール すっきりと爽やかな辛口に仕上げました。	¥950	ハートランド Heartland 素材の味を活かしたやさしい 味わいとおだやかな苦味	¥980	ギネス Guinness 重厚にして爽快、苦味と甘みの バランスが絶妙な黒スタウト	¥980
パンエスビール 黒 PANESU Beer “ Black ” 自社焙煎のエスプレッソ豆を使用した珈琲ビール コクがあり、エスプレッソが味わい深い仕上がり。	¥950	ハイネケン Heineken 美しい黄金色のプレミアム・ラガー	¥980	モレッティ Birra Moretti 上質なポップを贅沢に使用し、 バランスの良いラガー	¥980

COCKTAIL

BEER

シャンディガフ

Shandy Gaff

ビール + ジンジャーエール

パナシェ

Panache

ビール + レモネード

ディーゼル

Diesel

ビール + コーラ

モモコ

Momoco

ビール + ビーチ

カシスビア

Cassis Beer

ビール + カシス

WINE

シンフォニー

Symphony

白 + ビーチ

キール

Keel

白 + カシス

オペレーター

Operator

白 + ジンジャー

カーディナル

Cardinal

赤 + カシス

カリモーチョ

Calimochio

赤 + コーラ

キティ

Kitty

赤 + ジンジャーエール

COFFEE	大人のアイスカフェ・オレ Asult Ice Café Ole 麦焼酎 + ミルク + コーヒー	アイスアイリッシュ・コーヒー Iced Irish Coffee アイリッシュウイスキー + コーヒー	カフェ・アマーロ Café Amaro カンパリ + コアントロー + エスプレッソ
	エスプレッソ ジン・バック Espresso Gin Bag エスプレッソ + ジン + ジンジャーエール	エスプレッソ ジン・トニック Espresso Gin Tonic エスプレッソ + ジン + トニック	ベイリーズ・カプチーノ Baileys Cappuccino カプチーノ + ベイリーズ

MILK	カルーア・ミルク Kahlua Milk	アマレット・ミルク Amaretto Milk	ベイリーズ・ミルク Baileys Milk
-------------	--------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

LIQUEUR	デュワーズホワイトラベル・ウイスキー Dewars white label whiskey	ジャック・ダニエル Jack daniels	タンカレー・ジン Tanqueray gin	マリブ Malibu
	アブソルート・ウォッカ Absolute vodka	ルジェ・クレームド・カシス Rouge creme de cassis	ルジェ・クレームド・ペシェ Rouge Creme de Peche	

ALL ¥850	ロック / 水 / ソーダ / トニックウォーター / ジンジャーエール / コーラ / オレンジ / アップル / 紅茶 Rock / Water / Tonic Water / Ginger Ale / Cola / Orange / Apple /Black Tea
-----------------	--

WINE

ハウスワイン 白 House Wine “ White ” 【ブレッド & バター シャルドネ】トロピカルフルーツ / バニラビーンズ / アーモンドブリオッシュ / クリーム・ブリュレの香りが特徴。	¥880	ハウスワイン 赤 House Wine “ Red ” 【ブレッド & バター ビノ・ノワール】チェリー / カシス / ラズベリー / シナモン / ジンジャーフレッシュな赤系果実味に優雅で濃厚な味わい	¥880
--	------	--	------

スパークリングワイン Sparkling Wine (Mini Bottle) 【フレッシュ・コルドン・ネグロ】熟したグレープフルーツの爽やかな酸味、 リンゴを連想させる果実の香りドライでさっぱりとした後味が魅力の上質な辛口スパークリングワイン	¥980
--	------

PANINI

Prosciutto

生ハム/モッツレラチーズ/グリーンカール/マヨネーズ

Prosciutto / Mozzarella cheese / Lettuce / Mayonnaise

※小麦・乳・卵・豚肉

¥900

Salami

サラミ/セミドライトマト/パルミジャーノレッジャーノ/バジルペースト/
ブラックペッパー/オリーブオイル

Salami / Semi-dried tomatoes / Parmigiano cheese / Basil pesto / Black pepper

※小麦・乳・豚肉

¥900

Salmon

オリーブオイル/クリームチーズ/バジルペースト/レッドオニオン/
ブラックペッパー/グリーンカール/スモークサーモン

Olive oil / Cream cheese / Basil pesto / Red onion / Black pepper /
Green curly lettuce / Smoked salmon

※小麦・乳

¥1000

Tuna

ツナ/ブラックオリーブ/セミドライトマト/
グリーンカール/ハバティチーズ/マヨネーズ

Tuna / Black olives / Semi-dried tomatoes /
Green curly lettuce / Havarti cheese / Mayonnaise

※小麦・乳・卵

¥900

BLT

ベーコン/トマト/レタス/ディルレリッシュ/マヨネーズ/フライドオニオン

Bacon / Tomato / Lettuce / Dill relish / Mayonnaise / Fried onions

※小麦・乳・卵・豚肉

¥950

パン と
エスプレッソ と
BREAD,
ESPRESSO &

MORNING

8:00 ~ 11:00



MOU TOAST

バターを贅沢に使用したリッチな食パン「ムー」をトーストプレートをご用意いたしました。(ムートースト・サラダ・デリ・ヨーグルト・スープ)

Rich bread “MOU” made with luxurious butter prepared on a toast plate (MOU toast, Salad, Deli, Yogurt, Soup)



はちみつバター
Honey & Butter
¥1500



あんこバター
Anko & Butter
¥1500



ベーコンエッグ
Bacon & Eggs
¥1600



クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi
¥1700



4種のromi-unieジャムトースト
Toast with Four Types of “Romi-Unie” Jam
Romi-Unie Confitureとは鎌倉にある「Romi-Unie Confiture」は、店内アトリエで季節の果物を使い、職人が手作業でジャムやスコーン、焼き菓子を丁寧に作るお店。2004年にスタートし、フランス菓子をベースにした“お菓子の様なジャム”が特徴で、日常に小さな豊かさを届けることを目指している。
¥1500



パン盛りプレート-フムス-
Bread Platter -Hummus-
¥1500



フレンチムッシュ
French Toast Croque Monsieur
¥1800



パニーニセット
PANINI Set
¥1400～

セットドリンク Set Drinks

+¥400

アメリカーノ Americano (HOT/ICE)	アップル Apple Juice
アイスコーヒー Iced Coffee	オレンジ Orange Juice
紅茶 Black Tea (HOT/ICE)	コーラ Cola
ミルク Milk (HOT/ICE)	ジンジャーエール Ginger ale
ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee	

+¥550

カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)	ココア Cocoa (HOT/ICE)
カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)	ブラッドオレンジ Blood Orange Juice
エスプレッソトニック Espresso Tonic	
ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk	

+¥600

ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)

パン と
エスプレッソ と
BREAD,
ESPRESSO &

LUNCH

11:00~15:00





フレンチトースト

食パン「ムー」のフレンチトースト。
自家製フレンチ液にひと晩漬け込み、中までたっぷり染み込ませました。

French Toast

French toast from high-quality bread "MOU"
I soaked it in homemade French liquid overnight & let it soak in a lot.

¥1900



パニーニセット

フォカッチャに色んな具材を挟んだイタリア発祥のホットサンド「パニーニ」
お好みのパニーニをお選びいただきお楽しみいただけます。

Panini Set

A hot sandwich from Italy with various ingredients sandwiched between focaccia "PANINI"
You can choose your favorite panini and enjoy it

¥1400~



クワトロフォルマッジ

4種のチーズを贅沢に使用した、濃厚でコクのあるチーズトースト。
とろけるチーズの味わいと香ばしく焼き上げたパンの組み合わせをお楽しみください。

Quattro Formaggi

A rich and savory toast topped with four kinds of cheese, baked until golden and perfectly melted.
Enjoy the creamy, flavorful cheese with our crispy, fragrant toast.

¥1700



パン盛りプレート-フムス-

日替わりのパンを数種類盛り合わせ、ビーツフムスを添えたプレート。
パンとフムスの組み合わせをお楽しみください。

Bread Platter -Hummus-

A selection of daily bread served with beet hummus. Enjoy the fresh,
flavorful combination of assorted breads and creamy hummus.

¥1500



フレンチムッシュ

フレンチトーストにベーコンを挟み、チーズを乗せ焼き上げました。フレンチトーストのふんわりとした食感に、
ベーコンの旨味とチーズのコクが重なる、甘じょっぱい味わいをお楽しみください。

French Toast Croque Monsieur

French toast soaked generously in egg mixture and grilled to a golden brown, layered
with crispy bacon and melted cheese. Enjoy the sweet-and-savory combination of fluffy French toast,
the rich flavor of bacon, and the creamy richness of cheese.

¥1900

セットドリンク Set Drinks

+¥400

アメリカーノ Americano (HOT/ICE)	アップル Apple Juice
アイスコーヒー Iced Coffee	オレンジ Orange Juice
紅茶 Black Tea (HOT/ICE)	コーラ Cola
ミルク Milk (HOT/ICE)	ジンジャーエール Ginger ale
ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee	

+¥550

カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)	ココア Cocoa (HOT/ICE)
カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)	ブラッドオレンジ Blood Orange Juice
エスプレッソトニック Espresso Tonic	
ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk	

+¥600

ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)

パン と
エスプレッソ と
BREAD,
ESPRESSO &

DESSERT

13:00~





鉄板フレンチトースト

バターをたっぷりに使用した食パン「ムー」のフレンチトースト。
特製のフレンチ液に浸してひと晩寝かせ、ゆっくり時間をかけて焼き上げます
表面はカリッと、中はふんわりと仕上がりました贅沢なフレンチトーストをお楽しみください

Iron Plate French Toast

French toast of "MOU" bread made with plenty of butter
It is soaked in a special French Liquid & left to rest overnight,
then slowly baked over time
The surface is crispy & the inside is fluffy
Enjoy a luxurious French toast

*15時より販売
Sales from 3pm

¥1300



鉄板フレンチトースト - アイスのせ -

熱々の焼き立てフレンチトーストに
ひんやり冷たいバニラアイスをトッピング

Topped with Vanilla Ice cream

Hot freshly baked French toast topped
with cool vanilla ice cream

*15時より販売
Sales from 3pm

¥1500



パンとエスプレッソと

バターたっぷりの食パン「ムー」をカリッと焼き上げ、バニラアイスを乗せ、
爽やかに仕上げた自家製エスプレッソソースと合わせました
ゴロっとしたピーカンナッツの食感のアクセントもお楽しみいただけます

Bread, Espresso &

Crispy baked bread "MOU" with plenty of butter Vanilla ice cream topped with
refreshing homemade espresso sauce
You can also enjoy the accent of the chewy pecan texture.

¥1200



ムーの耳ティラミス

自社焙煎エスプレッソを食パン「ムー」の耳に染み込ませた、
ちょっと大人の味わいなティラミスです
※ティラミス液には少しお酒を使用しております

Tiramisu - Mou's ear -

This is a Tiramisu with a slightly adult taste
that soaks into the ear of the bread "Mou"
※A little alcohol is used in the tiramisu liquid

¥900

セットドリンク Set Drinks

+¥400

アメリカーノ Americano (HOT/ICE)	アップル Apple Juice
アイスコーヒー Iced Coffee	オレンジ Orange Juice
紅茶 Black Tea (HOT/ICE)	コーラ Cola
ミルク Milk (HOT/ICE)	ジンジャーエール Ginger ale
ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee	

+¥550

カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)	ココア Cocoa (HOT/ICE)
カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)	ブラッドオレンジ Blood Orange Juice
エスプレッソトニック Espresso Tonic	
ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk	

+¥600

ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)



シャインマスカットの デニッシュミルフィーユ

**Shine Muscat Danish
Mille-feuille**

毎日数量限定！
ザクザク食感の自家製デニッシュに
10粒以上のシャインマスカットと
マスカルポーネ生クリームをあわせた
贅沢なひと品です。旬のシャイン
マスカットを存分にお楽しみください！

¥2400 / セットドリンク + ¥400~



シャインマスカットの 冷やしフレンチトースト

**Chilled French Toast
with Shine Muscat Grapes**

パンエス看板商品の
フレンチトーストに、バニラアイス、
シャインマスカット、ブルーベリーを
あわせた間違いない組み合わせ、
この機会にぜひお楽しみください！

¥2000 / セットドリンク + ¥400~



シャインマスカットの レアチーズケーキ

Shine Muscat Rare Cheesecake

シャインマスカットに合わせ、
さっぱりとした軽い味わいの
レアチーズケーキです。

¥950 / セットドリンク + ¥400~



シャインマスカット プリン

Shine Muscat Pudding

むっちり食感のカスタードプリンに
シャインマスカットを贅沢に飾った
季節限定プリンです。

¥1000 / セットドリンク + ¥400~



シャインマスカット ココナッツスムージー

Shine Muscat Coconut Smoothie

爽やかなシャインマスカットとまろやかな
ココナッツミルクを合わせたクリーミーな
スムージーです。果肉、ゼリー、アイス
などの食感の変化もお楽しみいただけます。

¥1100 / セットドリンク + ¥400~

セットドリンク Set Drinks

+¥400

アメリカーノ Americano (HOT/ICE)	アップル Apple Juice
アイスコーヒー Iced Coffee	オレンジ Orange Juice
紅茶 Black Tea (HOT/ICE)	コーラ Cola
ミルク Milk (HOT/ICE)	ジンジャーエール Ginger ale
ディカフェ・ドリップコーヒー Decaf Drip Coffee	

+¥550

カフェラテ Caffe Latte (HOT/ICE)	ココア Cocoa (HOT/ICE)
カプチーノ Cappuccino (HOT/ICE)	ブラッドオレンジ Blood Orange Juice
エスプレッソトニック Espresso Tonic	
ディカフェ・ミルクコーヒー Decaf Drip Coffee with Milk	

+¥600

ソイラテ Soy Latte (HOT/ICE)
オーツミルクラテ Oat Milk Latte (HOT/ICE)
アーモンドミルクラテ Almond Milk Latte (HOT/ICE)